

プラールランチ 5月前半 よていにんだてひょう

岩国市立岩国小学校

2021. 4. 30

曜	こんだてめい	ざいりょうめい				栄養量エネルギー	たお
日		おもにエネルギー のもとになる食品	おもに体をつくる もとになる食品	おもに体の調子を整える もとになる食品	その他の食品	(kcal) たん白質 (g)	べう てち ねで
端	Fの節句献立…5月5日は、こん	1のぼりや武者人形を	飾り、かしわもちなど	ごを食べて、男の子の健やかな	が成長と幸せを願う日です	t.	
	ごはん	ごはん	ぎゅうにゅう				戼
6	かつおのいそふうみ	でんぷん あぶら さとう	かつお		しょうゆ みりん ケチャップ あおのり	701	野菜
	そくせきづけ MILK	(さとう ごま)	くきわかめつくだに	キャベツ きゅうり	(しょうゆ)		海藻
木	あつあげのみそしる		あつあげ みそ	たまねぎ にんじん えのき ねぎ	にぼし	29.3	
	かしわもち	こしあん さとう じょうしんこ					
聖》	ドリレーは長崎県!郷土料理「	長崎ちゃんぽん」・	・・中国出身の料理人が、そ			出まりです	t.
7	ながさきちゃんぽん	ちゅうかめん	ぎゅうにゅう いか ぶたにく かまぼこ	きくらげ にんじん キャベツ もやし ねぎ	ながさきチャンポンスープ(乳) しょうゆ	524	魚
	とうふのにくみそあんづつみ	でんぷん	いか ぶたにく かまぼこ いとよりだい とうふ だいず ぶたにく みそ	たまねぎ にんじん	さとう しょうゆ しお あおさ	"	野菜
	ちゅうかサラダ	ごまあぶら さとう はるさめ ごま		にんじん キャベツ きゅうり	しょうゆ しお す	26.7	11
金	ふうげつどうのカステラ	こむぎこ さとう	たまご				
10	ごはん	ごはん	ぎゅうにゅう			648	卵
	かんこくふうにくじゃが	じゃがいも ごまあぶら こんにゃく ごま さとう	ぎゅうにく やきどうふ	たまねぎ にんじん にんにく ねぎ	しょうゆ やきにくのたれ(たまご とうがらしこ さけ	;;;	野菜
月	きゅうりとわかめのすのもの		わかめ しらすぼし	きゅうり とうもろこし	す しょうゆ しお	22.1	豆製品
11	パン	パン	ぎゅうにゅう			612	魚
	だいずのシチュー MILK	じゃがいも こむぎこ	とりにく だいず バター ぎゅうにゅう	たまねぎ にんじん アスパラガス	チキンスープ しお こしょう		海藻
火	こまつなサラダ	あぶら さとう	ツナみずに	こまつな きゅうり キャベツ にんじん レモンかじゅう	す しょうゆ しお こしょう	25.5	果物
12	ごはん	ごはん	ぎゅうにゅう			677	豆製品
	さばのてりやき	さとう でんぷん	さば		しょうゆ みりん さけ		111
水	たけのこのふくめに MILK	さとう	あぶらあげ	たけのこ きりぼしだいこん にんじん	しょうゆ みりん	29.3	果物
	ぶたじる	こんにゃく	ぶたにく とうふ みそ	さつまいも ごぼう たまねぎ にんじん ねぎ	にぼし		
聖》	火リレーは山口県! 郷土杉	理「けんちょう」	…大根と豆腐を炒め	て味付けをする料理。今回は	汁気のあるけんちょう汁	として食	べきす。
13	ごはん	ごはん	ぎゅうにゅう			690	卵
	あじのなんばんづけ	あぶら さとう	あじ	たまねぎ にんじん	す さけ しょうゆ	"	乳製品
木	けんちょう	あぶら さとう	とりにく とうふ あぶらあげ	だいこん にんじん ごぼう ほししいたけ	しょうゆ みりん しお かつおぶし	30.2	果物
14	パインパン	パン	ぎゅうにゅう	ドライパイン		598	魚
	にくだんごとキャベツのスープ	(パンこ) はるさめ	ミートボール(とりにく ぶたに く)	(たまねぎ)はくさい にんじん こまつな きくらげ	チキンスープ しょうゆ しお こしょう		野菜
金	チーズサラダ		チーズ マヨネーズ	キャベツ きゅうり にんじん とうもろこし		21.6	115
	キウイフルーツ			キウイフルーツ			

(都合により献立を変更することがあります。)

食品ロスについて考えてみませんか?

日本では現在、まだ食べられるのに廃棄される後筒=「後筒ロス」が辞簡約6435トンあるとされ、このうち約2905トンは家庭からのものと推計されています。(農林水産省「平成28年度推計」)家庭における後筒ロスは堂に、過剰除去、食べ残し、 道接廃棄(期限切れ)によるものです。ご家庭でもできることから後筒ロス削減に散り組んでみませんか?

家庭でできる食品ロス削減の工夫

- ●事前に冷蔵庫の中などをチェックし、 必要な後材を必要な量だけ費う。
- 傷みやすい野菜などの芋蘚食品は、 こまめに買うようにすると無駄にならない。
- ●野菜や果物の皮は薄くむく。
- ●料理は食べきれる量を作り、禁ったらほかの料理に 作り替えるなど工夫する。
- ●残っている食材から使うようにし、定期的に食材を整理する首を決めて食べきるようにする。 (禁り野菜を使ったスープ、かきあげなど)

からこう きゅうしく たん ので からまうしゃい ねんどまいけ 学校給食の食べ残し、どのくらいの食品ロス? 環境省 「学成25年度推計

学校豁後では、発筒で児童・生徒 1人あたり約17.2kgの資品廃棄物が発生しており、そのうち7.1kgは食べ残しと推計されています。食べたことがないからと全くもをつけないことや食べられるのに何気なく残してしまうことはありませんか?

たべられるのに持てられる 食品ロス



後常ロスは食べ物が無駄になり、とてももったいないことです。減らすためにも1人ひとりができることをしましょう。

すぐにできる食品ロスを減らす方法



4月から学年が上がり、
にはいます。
をべきれない時もあるかもしれませんが、
当分の散長に必要な量ですので、
がしずつ食べきれるように



岩国市立岩国小学校

曜			ざ い り	ようめ い		栄養量エネルギー	たお べう
日	こんだてめい	おもにエネルギーの もとになる食品	おもに体をつくる もとになる食品	おもに体の調子を整える もとになる食品	その他の食品	(kcal) たん白質 (g)	てち
17	ごはん	ごはん	ぎゅうにゅう			678	肉
	あつやきたまご	あぶら さとう	たまご		みりん めんつゆ しお		乳製品
月	キャベツのうめかつおあえ			キャベツ きゅうり	ねりうめ かつおぶし しょうゆ	25.2	野菜
	じゃがいものそぼろに	じゃがいも さとう あぶら こんにゃく でんぷん	とりにく なまあげ	たまねぎ にんじん グリンピース	しょうゆ みりん しお		
18	バターロールパン	パン	ぎゅうにゅう バター			655	魚
	スパゲッティナポリタン	スパゲッティ あぶら	チーズ ぶたにく ベーコン	たまねぎ にんじん ピーマン	ケチャップ ウスターソース しお こしょう		海藻
	やさいのアーモンドあえ 💆	アーモンド さとう	_	こまつな キャベツ にんじん もやし	しょうゆ	26.4	果物
19	ごはん	ごはん	ぎゅうにゅう	じばさんきゅうしょくのひ			邱
	れんこだいのカリカリフライ	あぶら でんぷん じゃがいも	れんこだい	, sq.	しお	642	いも
	こまつなのにびたし		あぶらあげ	こまつな もやし にんじん	•		豆製品
水	とうふじる		とうふ わかめ	たまねぎ ねぎ にんじん えのき	こんぶ かつおぶし しょうゆ しお	21.8	
韓	国の料理献立…「ビビンバ」	韓国語でビビンは	「混ぜ」、バッ(パッ)は「ごはん」を意	味します。		
20	ビビンバ	さとう あぶら ごま ごまあぶ	ぎゅうにゅう	にんにく しょうが ほうれんそう	さけ	617	魚
	(ごはん) MILK	ごはん	ぎゅうにく みそ たまご	もやし にんじん	しょうゆ トウバンジャン みりん		乳製品
木	わかめスープ	じゃがいも	わかめ ベーコン	たまねぎ にんじん きくらげ ねぎ	しょうゆ チキンスープ しお こしょう	23	果物
21	パン	パン	ぎゅうにゅう			598	孙
	ビーフシチュー	じゃがいも	ぎゅうにく	にんじん たまねぎ ブロッコリー にんにく マッシュルーム トマト	ケチャップ あかワイン しお こしょう デミグラスソース		野菜
金	フルーツのヨーグルトあえ	ナタデココ	ヨーグルト	みかんかん パインかん おうとうかん バナナ ナタデココ		22.3	海藻
22	クロワッサン	クロワッサン(たまご)	ぎゅうにゅう			472	肉
土	7 37/3 (=/3/3 / 7 / 3	みずあめ	とうにゅう	ももピューレ あんずかじゅう		12	野菜
25	パンパテチョコ	パン パテチョコレート (みずあめ さとう)	ぎゅうにゅう (れんにゅう)			658	豆製品
	しろみざかなのレモンふうみ	あぶら さとう	タラ	レモンかじゅう	しょうゆ みりん		野菜
火	ミネストローネ	マカロニ じゃがいも	ベーコン	にんじん たまねぎ キャベツ セロリー にんにく トマト パセリ	チキンスープ しお こしょう	24.6	乳製品
26	カレーライス	ごはん	ぎゅうにゅう		トマトピューレ こしょう あかワイン	673	魚
	(ごはん)	じゃがいも あぶら こむぎこ	とりにく しろはなまめ バター チーズ	たまねぎ にんじん グリンピース りんご しょうが にんにく	ウスターソース しょうゆ しお カレーこ		海藻
水	ごまじゃこサラダ	ごま ごまあぶら さとう	しらすぼし	キャベツ きゅうり セロリー とうもろこし	しょうゆ す	21.3	野菜
	オレンジ			オレンジ			
	火リレーは滋賀県! 郷土杉	理「のっぺいうど	ん」…吉野葛でとろ	みをつけた汁が「のっぺり」	していることから名付けら	れました	ნ 。
27	ごはん	ごはん	ぎゅうにゅう			620	戼
	あつあげとぶたにくのみそいため	さとう あぶら	ぶたにく なまあげ みそ	ピーマン キャベツ にんじん えのき しょうが	しょうゆ さけ とうがらしこ		野菜
木	のっぺいうどん	うどん はなふ でんぷん	わかめ ゆば	たまねぎ にんじん ほししいたけ ねぎ	かつおぶし こんぶ しょうゆ し お	23.5	いも
28	しょくパン スライスチーズ	しょくパン	ぎゅうにゅう チーズ			655	魚
	おおむぎいりミートソース	スーパーおおむぎ さとう パンこ	ぶたにく とうふ	たまねぎ	ケチャップ ウスターソース あかワイン しお		海藻
	もずくスープ		たまご もずく ベーコン	たけのこ たまねぎ にんじん ねぎ えのき しょうが	チキンスープ しょうゆ しお こしょう	30	果物
31	ごはん	ごはん	ぎゅうにゅう			650	肉
	さばのみそに	さとう こめこ	さば みそ		みりん		豆製品
	たくあんあえ	ごま ごまあぶら さとう		もやし こまつな だいこんづけ	しょうゆ	25.7	114
金	かきたまじる	でんぷん	たまご とうふ	たまねぎ にんじん えのき ねぎ	かつおぶし こんぶ しょうゆ しお	3	

(都合により献立を変更することがあります。)

給食レシピの紹介 ~あじの南蛮漬什~

しょうゆ

穀物酢

16g

12g

13日の給食に登場!!

材料(4人分) ※材料は中学年の4人分の量です。給食は大量調理なので野菜からでる水の量などの あじ 200g 影響があります。味をみながら、ご家庭の味にアレンジされてみてください。 小麦粉 12g 揚げ油 適量 ①たまねぎ(せん切り)、にんじん(せん切り)を切り、茹でておく たまねぎ 80g にんじん 48g ②すべての調味料を煮立たせ、①を入れる。 三温糖 12g 酒 4 g

③あじを三枚におろし、小口切りにし、小麦粉をつけて揚げる。

給食では、子どもたちが食べやすい小口切りにして調理しています。また食材も一度煮て安全に調理しています。ご家庭では、あじのサイズに合わせてそのままの揚げたり、または違う魚で調理されてみてください。